



Tarta de tomate y mostaza

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 40 minutos

Para 4 personas

- Como siempre, puedes comprar la pasta brisa ya hecha o hacerla tu en casa. También queda rica con hojaldre, pero ten en cuenta que si la haces con hojaldre tendrás que poner el horno más fuerte y tenerla menos tiempo.
- Te recomiendo la mostaza a las hierbas de Maille, pero puedes utilizar cualquier otra mostaza de las muchas que tiene esta marca, el sabor será distinto, pero no por eso menos rica.
- Si los tomates están maduros siempre quedará más rica. Si los compras en el supermercado te recomiendo que los tengas unos días en casa antes de utilizarlos, bien aireados fuera de la nevera. Es como comer otros tomates.

Ingredientes:

Una base de pasta brisa

2 cucharitas colmadas de mostaza a las hierbas

3 tomates grandes de ensalada pelados

sal, pimienta negra y orégano

Precalienta el horno a 180°.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Hornea 35-40 minutos, desmolda y sirve templada.

Extiende la pasta brisa en un molde de tarta y pinta con la mostaza el fondo.

Corta en lonchas finas el tomate y cubre toda la tarta.

Pon sal, pimienta negra recién molida y orégano.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Tarta de tomate y mostaza